



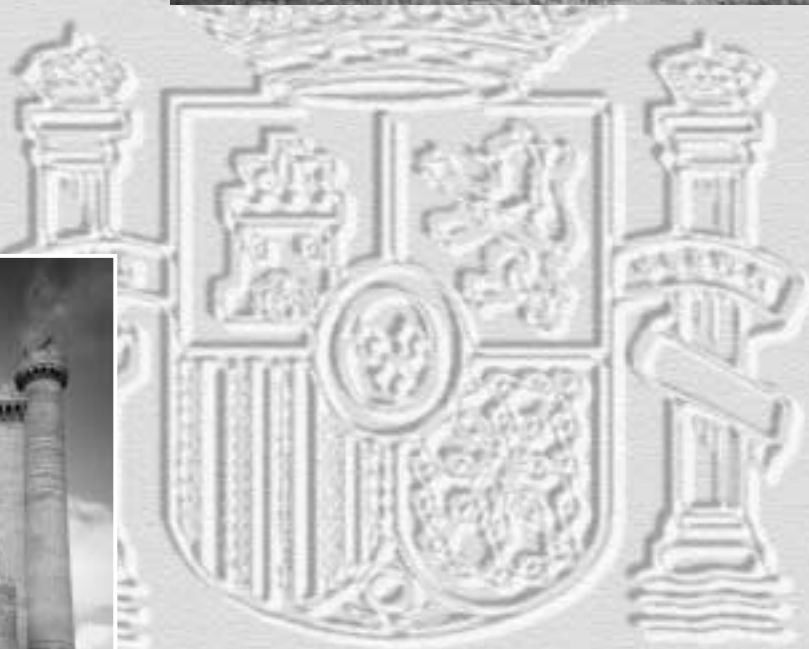
EMBASSY OF SPAIN,
ECONOMIC AND COMMERCIAL OFFICE,
TOKYO

Vinos de España

CONTENTS

- FOODEX JAPAN 2003
The 28 th International Food and
Beverage Exhibition
スペインワイン出展社
- 新DO 情報
Arabako Txakolina-Txakoli de Álava
アラバコ・チャコリナーチャコリ・デ・アラバ
- 一度飲んでいただければ美味しさわかる!
「店頭フェア」アドバイザーの方々のレポートから
- Chieko Konagaya の「スペインワイン紀行」-3-

<http://www.spainwine.jp>



スペイン大使館経済商務部

〒102-0075

東京都千代田区三番町2番地 三番町KSビル 3F

電話 03-3222-3555 FAX 03-3222-3550

<http://www.mcx.es/tokio>



FOODEX JAPAN 2003

The 28 th International Food and Beverage Exhibition

2003年3月11日(火)~14日(金) 幕張メッセ 10:00~17:00(最終日16:30まで)

スペインワイン出展社 スペインブース 3N-102

EMPRESA	出展社
BODEGAS ALTANZA, S.A.	ボデガス・アルタンザ
BODEGAS BOCOPA	ボデガス・ボコバ
BODEGAS LAN, S.A.	ボデガス・ラン・サンティアゴ・ルイス
BODEGAS LUIS GURPEGUI MUGA, S.A.	ボデガス・ルイス・グルベギ・ムガ
BODEGAS RAMÓN BILBAO	ボデガス・ラモン・ビルバオ
CASTELLBLANCH, S.A.	カステルブランチ
CDEA-BODEGAS J.FERRIS MCB	セ・デ・ア アンダルシア製品輸出促進公社)/ボデガス・J・フェリス
CDEA-SANTA TERESA SAT 1941	セ・デ・ア アンダルシア製品輸出促進公社)/サンタ・テレサ・S A T 1941
CDEA-ALVEAR, S.A.	セ・デ・ア アンダルシア製品輸出促進公社)/アルベアール
DE MINGO EXPORTACIONES, S.L.	デ・ミンゴ・エスポルタシオネス
ENRIQUE NADA RIGOL	エンリケ ナダ リゴル
FEDERICO PATERNINA, S.A.	フェデリコ・パテルニーナ
FREIXENET, S.A.	フレシネ
GRIMAU DE PUJADES, S.A.	グリマウ・デ・プハデス
IVEX-BARONIA DE TURIS	イベックス/バレンシア州政府投資貿易振興会)/パロニア・デ・トゥリス
J.GARCIA CARRION S.A.	J ガルシア・カリオン
JUNTA DE EXTREMADURA - BODEGAS MEDINA HERMOSOS	エストレマドゥーラ州政府/ボデガス・メディーナ・エルモッサ
JUNTA DE EXTREMADURA-LOPEZ MORENAS, S.L.	エストレマドゥーラ州政府/ロペス・モレーナス
MURIMPEX, S.A.	ムリンベックス
PRODECA - AGRICOLA FALSET-MARÇÀ, SCCL	プロデカ/カタルーニャ輸出公団)/アグリコラ・ファルセット・マルカ
PRODECA-CAVAS HILL	プロデカ/カタルーニャ輸出公団)/カバス・ヒル
RESERVA MONT-FERRANT, S.A.	レセルバ・モン・フェラン
SEGURA VIUDAS, S.A.	セグラ・ヴューダス
SIPCA -GRANDES VINOS Y VIÑEDOS, S.A.	シプカ/アラゴン自治州貿易振興公社)/グランデス・ビノス・イ・ピニエードス
VIÑA EXTREMEÑA, S.A.	ビーニャ・エストレメーニャ



新DO 情報 Arabako Txakolina-Txakolí de Álava



名称	Arabako Txakolina-Txakolí de Álava アラバコ・チャコリナ・チャコリ・デ・アラバ
州令発効日	バスク自治州令 2001年4月2日
官報公示日：翌日発効	2002年7月31日
場所	バスク地方アラバ県北部 5つの村落だけの小さなDO
奨励ぶどう品種	白：オンドリビ・スリ 黒：オンドリビ・ベルツァ
地理的条件	雨の多い地域、丘陵地帯チャコリ・デ・ビスカヤのすぐ南側。 海からは30kmほど内陸
ぶどう植樹方法	株仕立てが多いが、一部垣根仕立ても行われている。
最大収穫量	1 ha当たり2,500株から3,500株。 仕立ては一般的にグヨー・ダブルで行われ一株当たり40芽まで。 ブドウの1 ha当たりの最大収穫量は12,000kg。
最大搾汁率	100キロの葡萄に対して最大72リットル
最低熟成期間	基本的に若飲み用ワインのため規定が無い
アルコール度数	白とロゼ、赤とも最低9.5度。



一度飲んでいただければ美味しさがわかる! 「店頭フェア」アドバイザーの方々のレポートから

「とてもなめらかでコクがある」「安いのにすごく美味しい」など、スペインワインはコストパフォーマンスに優れた点で、お客様から高い評価をいただきました。600円から1,000円のワインでも非常に美味しいと評価を受け、翌日もまた同じものを買われたお客様が3組もいらっしゃいました。

アドバイザー 吉田岳史さん 派遣先 東京都 百貨店

スペインワインについてはあまり知っておられないお客様が多かったので、地図などで産地など説明しながら試飲していただくとかなりの方が興味を持って購入されました。価格的には2,000円前後のワインが多かったです。特にお店がセールスされている1,000円位の商品は人気がありました。

アドバイザー 杉山明美さん 派遣先 大阪市 百貨店

予想以上に多く販売させていただきました。安く美味しいスペインの白ワイン赤ワイン、をお客様に実感していただけたようです。小冊子は皆さんに喜んでいただきました。バッジも人気がありました。スペインの国旗も会場入り口に飾らせてもらい、雰囲気もアップしました。

アドバイザー 出口美穂さん 派遣先 和歌山市 酒販店

ここは通りすがりというよりもワインの購入目的で来店されるお客様が多い。他国に較べふだんスペインワインをあまり飲まない人が多いようだったが、白2種赤4種シエリー4種の試飲で、スペインワインの美味しさ、特徴、味の違いをわかってもらい、喜んでもらいました。お店は1ヵ月間のスペインワインフェアで、農産物、書籍なども含めスペインを前面に出し、中でもこの期間中に扱うスペインワインの多さが目につきました。お得意様にはDMも出されており、楽しみに来店したというお客様もたくさんいらっしゃいました。

アドバイザー 瀬山路代さん 派遣先 川崎市 大型食料品店



店頭風景・静岡 櫻井酒店にて

CAVEの会 (スペインワイン愛好会) 賑やかに楽しく

しばらく休止していた「CAVEの会」が、昨年9月の例会(小笠原伯爵邸)に引き続き、12月には有楽町駅高架下にオープンしたスペイン料理店「ギーニョギーニョ」で開かれました。

暮れも押し迫った26日の夜でしたが、約50名のスペインワインファンが参加しました。

この日は名誉ベネシアドルによる実技公開とベネシアドル講習会も行われ、大勢の方がチャレンジしました。

また、輸入元社、プレス関係社、当大使館商務部からの景品をもとにビンゴ大会も行われ、参加者の半数以上の方が景品を獲得するなど大いに盛り上がりました。

肝心のワインのテーマは、カスティージャのプリオラートと称される最近内外の注目の的となっているトコの赤ワインを中心として、ウエルカムにシエリーとカバ、デザートワインにシエリーなど、中身の濃いワイン会でした。

CAVE事務局:

〒107-0052 東京都港区赤坂6-2-14

ワインスカラ内(担当: 橘)

TEL: 03-5563-1770 FAX: 03-5563-0701

e-mail: japon05@japon.co.jp



店頭風景
新宿 三越百貨店にて

予告



スペイン・ワイン コンテスト

2003年、秋、決勝。

世界第3位のワインの生産量を誇るスペイン・ワインが、品質の著しい向上をみせています。折からスペイン料理をはじめとするムーブメントも注目を集めています。いよいよスペイン・ワインを語る時がやって来しました。その時は2003年、秋。3000年もの歴史が語り継がれます。ワインに対するあなたの情熱をスペインに!

●応募の詳細は、今春発表いたします。

[応募対象]

料飲サービス業に従事する方、ワインの製造・流通・販売・教育等に従事する方。いずれも20才以上の方。

スペイン大使館経済商務部 〒460-8075 東京都千代田区千代田二番地 二階 03-3222-3850
Tel: 03-3222-3850 Fax: 03-3222-3850

http://www.spainwine.jp ICEX Instituto Español de Comercio Exterior



Chieko Konagaya の 「スペインワイン紀行」 - 3 -

スペイン大使館経済商務部小長谷千恵子ワイン担当アナリストが昨年6月下旬の1週間、ICEXの招待でワイン関係誌の記者たちと一緒にカステリーヤ・イ・レオンの4つの原産地呼称地域を訪問しました。アナリストの目で見たとこの地域のワインに関するお話の最終回です。



繁栄が続くリベラ・デル・ドゥエロ

4番目の訪問地域はリベラ・デル・ドゥエロ。私にとっては3度目の訪問だが、訪れる度に新しいボデガや葡萄畑が増えている。80年代後半から90年代に大ブームとなったリベラ・デル・ドゥエロの繁栄は当分続くことであろう。

最初に訪ねたのはエルマノス・ペレス・バスクアス。

もともと葡萄栽培農家だったが、80年代に他より一歩早くワインの生産を始めた。自社畑はロア村の近くにあったが、精魂込めて手入れをすると、こんなにも美しくなるものだ、惚れ惚れするような葡萄畑だった。さすが3代目マヌエル・ペレスが自慢する「おじいちゃんの畑」である。「ぼくの仕事はこの葡萄を、その素晴らしい素質を損なうことなくワインに変えていくことだけだ」と言うマヌエルは38才。リベラ・デル・ドゥエロを代表する若手醸造家のひとりである。

2軒目に訪れたのはレアル・シテオ・デ・ベントシーリョと言う長い名前のボデガ。レアルとは「王室の」と言う意味で、もともと王家が所有していた広大な農地を現在のオーナーが購入し、ワイン生産を始めたのがほんの6年前。まだ葡萄の木は若い、この地域では他に例を見ない520haの葡萄畑を所有する事実は大きなメリットである。

3軒目はグランデス・ボデーガス。アニスや国産ウイスキーで成功したセゴビア⁽⁷⁾出身の実業家はそのビジネスを売却して設立したボデガである。修道院所有の800haの畑を購入し、その内の200haに葡萄を植え7年前に設立した。出来たばかりの素晴らしいボデガとその内装がオーナーの力の入れようを示している。

最終日、ピーター・シセックのガレージワイナリーに歩いて行く。

ピーターはデンマーク人。フランスで醸造学を

修得し、91年に設立されたアシエンダ・モナステリオというリベラ・デル・ドゥエロのボデガに招聘され現在にいたっている。彼を有名にしたのはこのモナステリオとは別にガレージで作ったピングス95年(ピングスは彼の子供時代の愛称)が有名評論家によって98点を与えられたからだ。



ガレージワイナリーでのピーター・シセック

しかも生産量がほんの5,000本程度⁽⁸⁾しかないため「幻のワイン」となり、1本あたり国内でも3、4万円で取り引きされスペインでも最も高いワインとして有名になったのだ。

ガレージで彼のピングスとセカンドラベルのフロール・デ・ピングスを樽から直接テイastingした後はモナステリオに移動する。

まだ設立11年と若いボデガ(リベラ・デル・ドゥエロではそう若くはない)だが、すでに評価は確立している。ピングスとは違い年間生産量は30万本ほどで、一般の人にも十分手の届く価格のワインである。

次ぎはペガシシリア。ここは3回目の訪問だが、前回と大きく違うことは醸造責任者だ。それまで30年間にわたってペガシシリアのワインを作っていたマリアノ・ガルシアが98年に去り、彼のもとでワインを作っていたまだ30代前半のハビエル・アウサが責任者となった。



ハビエルは90年にペガシシリアの隣に新しいボデガを立ち上げた時から働いており、ペガシシリアの姉妹品ともいべきアリオンを創作した人物なのでその実力は早くから知られていた。しかし、140年の伝統を継ぐ本家の責任者となると世間から受けるプレッシャーが違う。この日、我々の訪問を受けてくれた間も終始言葉も少なく、そのストレスの強さを感じたものである。ボデガは来る度に改築されていて、いつ来ても清潔そのものである。現在世界のワイン産業で大きな問題になっているコルク臭の原因のTCA(トニクロアニソール)に対して、万全の策を講じていると輸出部長は力説していた⁽⁹⁾。

この日の最後、そしてプログラム最後の訪問はアローヨ。2000年と2002年のビネクスボ東京にも参加し、日本にも積極的にアピールしているボデガである。設立してまだ5年だが、母体となった協同組合はもう50年の歴史を持つ。アローヨのオーナーは協同組合のメンバーであったが、高級ワイン作りを目指して他のメンバーの組合株を取得し、自社を設立したのだ。従って、畑は従来家族が持っていた90haで樹齢も高い。やはり若手の醸造家にワイン作りを委託し、家族の中ではオーナーの妹と長男がワインビジネスにかかわっている。(終)

(7) デコビア県もDOリベラ・デル・ドゥエロの一翼をになっている。

(8) フロール・デ・ピングスを含めて年間生産量は約36,000本

(9) ペガシシリア社は、過去にあったTCA害について公表した数少ないボデガの一つで、製品の回収も行った。その行為は大きな賞賛を集めた。

* 以上が今回のカステリーヤ・イ・レオン地域のワイン紀行です。テイastingしたワインの説明はあえて書きませんでした。同行したワイン関係誌記者の書かれた記事をお読みください。

* また、紹介したボデガの中で日本へ輸出を希望している会社も多数あるのでカステロ・メディナ、フルートスピリャール、レグア、エルマノス・ペレス・バスクアス、グランデス・ボデーガス、ベントシーリョ)ご関心のあるインポーターの方はぜひご連絡ください。

読者の皆様には、私の拙い文章にお付き合いいただき大変感謝しております。